

**Якименко-Терещенко Наталія Василівна,**  
*доктор економічних наук,  
професор кафедри економічного аналізу та обліку  
Національного технічного університету  
«Харківський політехнічний інститут»*

**НАПРЯМИ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ  
ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Планування інноваційної діяльності підприємства в межах загальної стратегії охоплює такі етапи: дослідження зовнішнього середовища і прогнозування його розвитку; аналіз закономірностей внутрішнього середовища; визначення загальної стратегії розвитку

підприємства; встановлення його інноваційних можливостей; формування стратегічних інноваційних завдань; розроблення концепції інноваційної стратегії; формування бізнес-планів і програм інноваційної діяльності; розробка і реалізація інноваційних проектів. Бізнес-планування інноваційної діяльності є прибутково-орієнтованим процесом планування заходів щодо створення і впровадження нововведень, здійснюваний шляхом проведення сукупності економічних розрахунків і прогнозування виробничих і організаційно-управлінських показників, представлених в бізнес-плані інноваційної діяльності, досягнення яких забезпечує реалізацію цілей інноваційної діяльності. Особливостями бізнес-планування інноваційної діяльності є: цільова орієнтація на отримання прибутку; довготривалий і комплексний характер бізнес-планування інноваційної діяльності; наявність високого ступеня ризику і невизначеності; активне використання результатів інноваційної діяльності; необхідність граничної концентрації ресурсів.

В більшості випадків підприємства готельно-ресторанного бізнесу працюють на фундаменті збанкрутілих або перепроданих закладів, за старими технологіями, в деяких випадках на застарілому обладнанні, в більшості випадків використовується екологічно небезпечна сировина, (що диктується економією витрат виробництва і обслуговування), зустрічаються випадки порушення вимог щодо дотримання технології процесів виробництва страв. Незадовільною залишається система підготовки та перепідготовки кадрів спеціалістів і фахівців сфери обслуговування. Всі ці чинники вплинули на зменшення конкурентоздатності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні. За таких умов підприємства як повноцінні учасники ринку мають

змінюватися, у першу чергу за рахунок внутрішньо організаційних інноваційних процесів.

Сучасний розвиток індустрії гостинності вимагає від підприємств створення та впровадження інноваційних технологій, які сприятимуть збільшенню кількості клієнтів та обсягів продажів, завоюванню довіри гостя, формуванню позитивного іміджу підприємства. Інновації підприємств готельно-ресторанного бізнесу спрямовані на створення нових джерел задоволення покупців і нерозривно пов'язані з наданням клієнтоорієнтованого сервісу. В якості інновацій можуть виступати нові послуги і технології обслуговування, які сприятимуть розвитку підприємства.

Основні напрями розвитку та застосування інноваційних процесів у господарській діяльності закладів ресторанного господарства можуть реалізовуватися за рахунок:

- розширення сировинної бази шляхом використання у виробництві та оформленні продукції ресторанного господарства нових видів сировини, напівфабрикатів (біологічно активних добавок, вторинних продуктів переробки море- та соєвих продуктів, екзотичних продуктів тощо);

- прогресивних галузевих технологій;

- новітніх технологій та напрямів у кулінарії, пов'язаних із появою модних течій у ресторанному бізнесі, переорієнтацією споживачів на здорове харчування;

- розробки асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг;

– застосування автоматизованих систем контролю та управління, високоефективної контрольної-вимірювальної апаратури.

Основні напрями розвитку та застосування інноваційних процесів у господарській діяльності закладів готельного господарства можуть реалізуватися за рахунок:

1) впровадження інновацій, які пов'язані зі специфічними особливостями готельної послуги, а саме:

– спрямовані на забезпечення якісного обслуговування з мінімальним контактом (в службі прийому і розміщення – використання інформаційних та мультимедійних технологій для автоматизації процесів надання, вибору і бронювання готельних послуг; в службі обслуговування номерного фонду – електронні замки, сенсорні змішувачі, wi-fi в номерах, замовлення харчування в номер з використанням внутрішніх засобів зв'язку; в службі харчування – автоматизація управління поставками сировини і реалізацією готової продукції, обліку та прийому замовлень, облік руху товарно-матеріальних цінностей та інвентарю, облік обраних страв клієнтами; в додаткових службах готелю – інновації, що дозволяють максимально наблизити послугу до споживача – автоматичний запис на спеціалізовані послуги, комп'ютерний облік систем знижок);

– спрямовані на підвищення безпеки клієнтів, особливо тих, хто перебуває в житлових приміщеннях (номерах) (електронні сейфи, електронні замки, відеокамери в громадських приміщеннях готелів);

– концептуальні інновації: нові архітектурні або організаційні рішення, вибір незвичного розташування, комплексна інтелектуалі-

зація будівлі, індивідуальний дизайн, фірмовий стиль, перепланування, будівництво додаткових споруд, нові типи готелів;

– впровадження організаційних інновацій в управлінській сфері: створення готельних мереж, асоціації готелів;

– використання інформаційних та мультимедійних технологій у маркетинговій діяльності готелів.

### **Література:**

1. Ларка Л. С. Бізнес-планування в системі економічного управління підприємством / Л. С. Ларка, К. П. Нелюб // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» (економічні науки). – Х.: НТУ «ХПІ». – 2016. – № 27(1199). – С. 3-7.

2. Похомчикова Е. О. Индустрия гостеприимства: современное состояние и необходимость инновационного пути развития / Е. О. Похомчикова // От реформы высшей школы к модернизации социально-экономической системы России: сб. научн. тр.; ред. А. П. Киреенко. – Иркутск: Изд-во БГУЭП, 2013. – С. 333-339.